FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

Salade de Tomates Anciennes, Burrata et Brocolis Raab Rôtis

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.35	Sauce vinaigrette tomate fraise en bouteille 1 L MAILLE	0221210
1.5	Tomate anciennes, oranges	~
0.3	Brocoli rabe	~
0.15	Graines de courges	~
2 CU	Mise en place basilic en pot 340 g KNORR	0043063
0.2	Huile de Colza extra bio	~
0.2	Pomme de terre	~
0.2	Coeur de laitue	~
10 PCE	Burrata	~

Étapes de préparation

1. Laver et couper les tomates sous différentes formes.
2. Faire rôtir les graines de courges dans un peu d'huile végétale.
3. Préparer l'huile de basilic en mélangeant la mise en place Basilic Knorr avec de l'huile végétale.
4. Nettoyer les brocolis Raab, les arroser d'huile d'olive et de sel de mer et les faire rôtir au four.
5. Laver et sécher la laitue. Assembler les ingrédients dans une assiette.
6. Couper le milieu de la burrata sur le dessus de la salade et assaisonner avec un peu d'huile de basilic.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

7 Assaisonner avec la Vinaigrette légère Tomate Fraise Maille® Inspiration et garnir de mizuna, graines de courges grillées, basilic et de petits chips de pommes de terre.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation